四役鍋

CS3-060907

五役鍋

CS3-060908

兼用取扱説明書

保証書付

■この度は、当製品をお求め頂きまして、誠にありがとうございました。
■製品を正しく安全にお使いいただく為に、ご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みになられてから使用してください。
■不適切な取扱は事故につながります。
■また、お読みの後は、保証書として大切に保管してください。

仕　様

製品名称	四役鍋・五役鍋
型式番号	CS3-060907・CS3-060908
電　源	AC100V
消費電力	550W
電源コード長	有効長 1.7m
外形寸法	幅230×奥行270×高73mm

※製品の仕様等は改善改良の為、予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意

●ご使用になられる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
●絵表示についての意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠警告 誤った扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

⚠注意 誤った扱いをすると、人が＊傷害を負ったり、＊物的損害の発生が想定される内容を示します。

図記号の説明

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。

●は、強制（必ずすること）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。

＊傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などを指します。
＊物的損害とは、家屋・家財に関わる拡大損害を示します。

⚠警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造はしないでください。
※発火したり、異常動作して怪我をすることがあります。

本体のまるあらいはもちろんのこと、水につけたり、水をかけないでください。
※ショート、感電の恐れがあります。

15A以上のコンセントを単独で使用してください。
※他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。

AC100V以外では使用しないでください。
※やけど、感電、怪我をする恐れがあります。

電気コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントへの差し込みがゆるい時は使用しないでください。
※感電、ショート、発火の原因になります。

電気コードを破損させたり、加工しないでください。(無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重いものを乗せる、挟み込む等)
※電源コードが傷ついて、火災、感電の原因になります。

カーテン等加熱物」の近くで使用しないでください。
※火災の恐れがあります。

子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わないでください。
※やけど、感電、怪我をする恐れがあります。

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。
※感電の原因になります。

金属製のもの（ナイフ、フォーク等）を中に入れないでください。
※感電の恐れがあります。

⚠注意

使用中や使用直後は本体・熱板に手を触れないでください。
※高温ですので火傷の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
※差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
※火傷や怪我、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

電源プラグを抜く時は、電気コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。
※感電・ショートして発火する時があります。

電源プラグにピンやゴミを付着させないでください。
※感電・ショート・発火の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
※火傷の原因になります。

本体内部に手を入れないでください。
※感電の恐れがあります。

ホットプレートを使用し調理する目的以外の使用はしないでください。
※破損・発火の原因になります。

使用中は本体から離れないでください。
※調理物が発火することがあります。そばを離れるときは必ず電源プラグを抜いてください。

揚げ物料理は絶対にしないでください。
※油が飛び散り、発火・火災の原因になります。

はじめてお使いになる前に

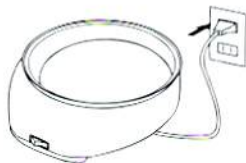
- はじめてお使いになる前は、付属品（ツマミ含まず）を中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジ等でよく洗い、水をすすいでからよく乾かしてご使用ください。
- 本体を壁やコーナー・他の物から20cm以上離してご使用ください。
- 予熱中に煙りや匂いが出ることがありますが異常ではありません。
- 安定したテーブル等の平面の上でご使用ください。畳やじゅうたん、テーブルクロスなどの熱に弱いものの上ではご使用にならないでください。
- 使用中・使用後は、本体・熱板が非常に熱くなっておりますので、絶対に手を触れないでください。
- ホットプレートを使用し調理する目的以外の使用はしないでください。

正しい使い方

1. プレートをセットします

- プレートと遮熱板の間には、異物や水分がないことを確認してください。
  （性能が悪くなったり故障の原因になります。）
- プレートは傾かないようにしっかりとセットしてください。

2. 電源コードを接続しスイッチを入れます

- コンセントに差し込みプラグを根元まで確実に差し込み、スイッチを「入」に入れてください。
  （必ずAC100Vでご使用ください。）

⚠ 注意：初めてお使いになられる際に本体から若干煙りや、匂いの出ることがありますが、これは発熱ヒーターについている油分によるもので、異常ではありませんので安心してご使用ください。

3. 調理します

- 調理する際は必ず少量の油を引いてください。

⚠ 注意：煮物調理等で水分がふきこぼれますと、故障の原因となりますので。水分の多い時は、量を少なめにして、沸騰したらフタを取るなどして十分注意してください。

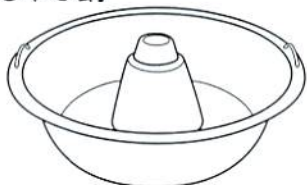
⚠ 注意：揚げ物調理は絶対にしないでください。油が飛び散り発熱ヒーターにかかりますと発火し、火災の原因になります。

4. ご使用後は

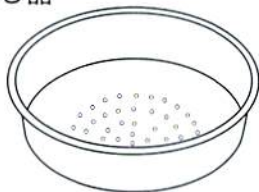
- スイッチを「切」にし、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
- 本体が完全に冷めましたら、濡れぶきんや、しめらせたキッチンタオル等で汚れを拭き取ってください。

⚠ 注意：こびりつきや汚れ等をそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなったり、腐食や表面塗装のはがれにもつながります。ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。

セット内容・各部名称

①電気こんろ本体

③両手鍋

⑥蒸し器

②しゃぶ鍋

④たこ焼きプレート

⑤フラット盤

⑧ツマミ・台座（ネジ付）

⑦ガラス蓋

●CS3-060907 四役鍋セット内容

①電気こんろ……………………×1
②しゃぶ鍋………………………×1
③両手鍋…………………………×1
④たこ焼きプレート………×1
⑤フラット盤……………………×1

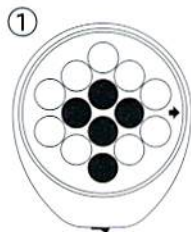
●CS3-060908 五役鍋セット内容

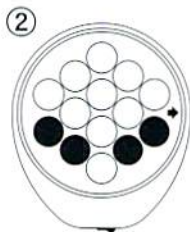
①電気こんろ……………………×1
②しゃぶ鍋………………………×1
③両手鍋…………………………×1
④たこ焼きプレート………×1
⑤フラット盤……………………×1
⑥蒸し器…………………………×1
⑦ガラス蓋………………………×1
⑧ツマミ・台座（ネジ付）…×1

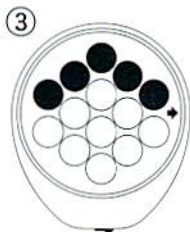
●四役鍋・五役鍋使用方法

ご使用方法（ご使用前にプレート、本体カバーをきれいにふいてください。）

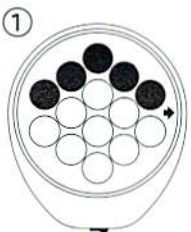
たこ焼きの上手な焼き方

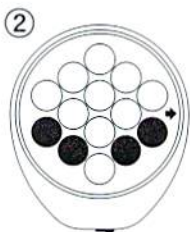
1. 粉を差す順序

①

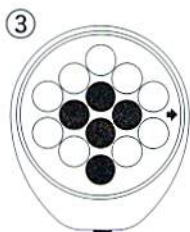
比較的焼けの遅い場所（黒丸）から粉を差します。

②

次に手前の穴に粉を差します。

③

最後に焼けの早い上部穴に粉を差します。

2. たこ焼きを返す順序（このとき金串は使用しないでください）

①

焼け具合を見てから、上部穴のたこ焼きを返していきます。

②

次に手前の穴を返します。

③

最後に焼けの遅い中央穴と手前穴を返します。

注意／ヒーター（発熱線）の構造上プレート表面の温度が一定になりません。
【たこ焼きの上手な焼き方】に習い調整してください。

ヒーター（発熱線）上は、温度が高い為、焼けが早い。

ヒーター（発熱線）外は、温度が低く、焼けが遅い。

※注意

●ソース、しょうゆなどの調味料が付着したままご使用になりますとシミもしくはこげつきの原因となりますので、早めにふき取ってください。

●五役鍋使用方法

1 フラットー盤をセットします

●蒸し物をする時は、専用蒸し器をフラット盤にしっかり乗せて(溝をグリル鍋にはめる)、空焚きに注意して蒸して下さい。
●加熱板の上には、異物や水分がないことを確認してください。(性能が悪くなったり故障の原因になります。)
●フラット盤(空焚き注意)は必ず中心にセットしてください。

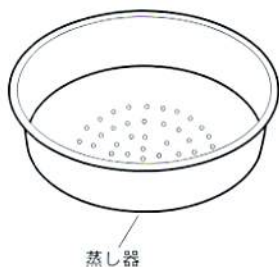
3 調理します

●焼き過ぎには十分注意して下さい。

⚠ご注意

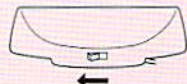
ふきこぼれると、故障の原因となります。水量は適切にして十分注意して下さい。沸騰したら必ず切り替えスイッチをOFFにして下さい。

本体
やけどの防止や本体の持ち運びに使います。

⚠付属品を乗せたまま本体を移動させないで下さい。

2 電源コードを接続し、スイッチを入れます

●切り替えスイッチを「切」の位置に合わせておいてください。

●コンセントに差し込みプラグを差し込み(根元まで確実に)、切り替えスイッチを「ON」に入れてください。

4 ご使用後は(片付ける際には)

●切り替えスイッチを「切」の位置にし、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

プレートのはずし方・取り付け方

●はずしかた

①電源プラグを抜いてください。
②両側にある本体のくぼみ部分から両手でプレートに手をかけて真上に持ち上げてください。

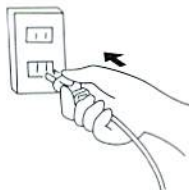
●取りつけかた

①たこ焼きプレートにある矢印マークを本体カバーの矢印マークと合うようにセットします。

1.

差込プラグをコンセントに根本まで確実に差込みます。

注 意

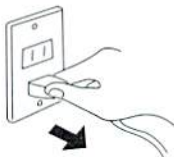
●たこ焼きプレートは矢印通りしっかりセットしてください。セットの仕方が不十分ですと正しい温度が得られません。またその他の部品が必要以上に加熱され、火災の原因になることがあります。

2. 調理します。

約5分間予熱し、プレートが充分温まってからサラダ油を塗り、調理を始めてください。

注 意

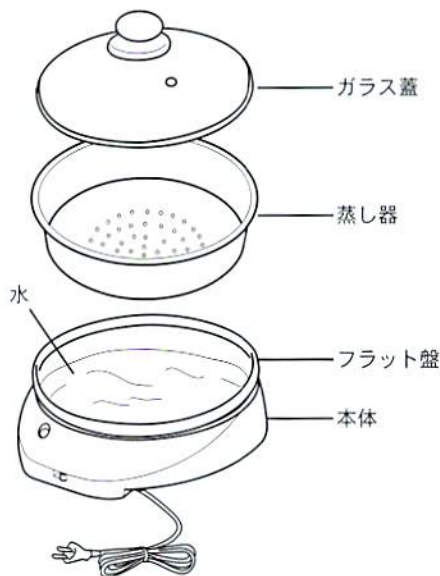
●必要以上に高い温度での使用や放置はさけてください。油がこげつきます。

3. 使用後は

本体電源スイッチを「切」にして差込プラグをコンセントから抜きます。本体が充分に冷えてから、たこ焼きプレートを外し、洗います。

注 意

●たこ焼きプレートは水洗いできますが、水分につけたまま放置しますとアルミが腐食し、使用できなくなります。

●五役鍋使用方法

蒸し器の使い方

フラット盤に適量の水を入れましたら、鍋の上に蒸し器を乗せ、食材をその中に入れ、ガラス蓋をして加熱して下さい。

フッ素樹脂加工について

フラット盤表面にはフッ素樹脂加工がしてあり、お料理がこびりつきにくくなっていますが、ながもちさせるために次の点にご注意ください。

1. ご使用前に、フラット盤表面に食用油をうすくひいてください。
2. ヘラやクシなどをお使いになる時は木や竹でできたものをお使いください。
   金属製のヘラは、キズがつき腐食の原因になりますので使用しないでください。
3. ご使用後は必ず乾燥させ、きれいな食用油をうすく塗ってから乾燥した
   直射日光のあたらない場所に保管してください。
4. ご使用のたびにお手入れをしてください。

⚠ご 注 意

熱板表面の塗装は、フッ素樹脂加工ですので、テフロン加工の様にこびりつかないというものではありません。

1 必ずご使用前は、その都度、油を薄く塗ってからご使用下さい。

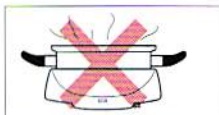
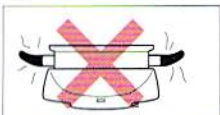
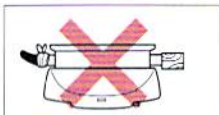
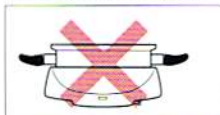
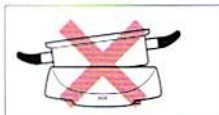
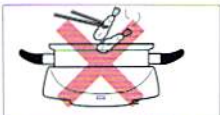
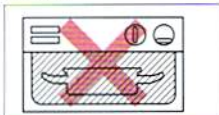
2 金串やかたいものでこすらないで下さい。

3 たこ焼きの具や、たねをいれたままにしないで下さい。

4 ご使用後は、必ず柔らかいもので汚れをよく落として下さい。

※本品に使用している塗料は食品衛生規格に合格しているものであり、万一塗装が剥がれて人体に入っても、全く影響ございません。又、そのままご使用してもさしつかえございません。

両手鍋、しゃぶ鍋の使用時の注意

●ふきこぼれ防止のため調理に応じた適正容量で使用して下さい。漏電、調理器の故障の原因になります。

●空焚きはしないで下さい。鍋がこげて危険です。焼けて変色します。

●取っ手やツマミが熱くなり火傷の危険があります。注意して下さい。

●取っ手やツマミの壊れに対して、改造や応急処置などをして使用しないで下さい。

●取っ手やツマミがゆるんだ状態で使用しないで下さい。脱落して危険です。

●コンロの**中央部**に乗せて安定させて使用して下さい。

●天ぷら料理などには**絶対**使用しないで下さい。

●オーブンで使用しないで下さい。取っ手やツマミが壊れます。

こんなときは

ご使用中に異常が生じたときは、まず次の点をお調べください。

こんな時は？	調べるところ	処置
プレートの温度が上がらない。	差込プラグがコンセントから抜けている。	差し込みプラグをコンセントへ差し込む。
	スイッチが「ON」になっていない。	スイッチを入れる。
使用中にカチッと音がする。	なべの熱膨張によるもので故障ではありません。	そのままお使いください。
ランプがつかない。	差込プラグがコンセントから抜けている。	差し込みプラグをコンセントへ差し込む。

お手入れ方法

お手入れの前に、必ず電源プラグをコンセントからはずしてください。ご使用後もしばらくの間は器具が熱くなっています。よく冷ましてからお手入れにかかってください。調理したものをそのまま放置しておくと、塗装のはがれや腐食の原因になりますので、ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。

本体

●布（洗剤を入れた水に浸し固くしぼったもの）でふき取ってください。

プレート

●充分にプレートが冷めましたら、本体からプレートを取り外しまして、水で洗ってください。洗い流した後はよく拭き取ってください。

金属製のヘラ、ナイフ、フォーク等でこすらないでください。
プレートの表面塗装に傷がついて、塗装のはがれや腐食の原因になります。

フタ

●柔らかいスポンジと台所用洗剤で丸洗いし、すぐに水気を拭き取ってください。

注意

●必ず、差込プラグをつかみコンセントから抜いて、お手入れしてください。
●プレートが熱いうちは、プレートをはずさないでください。
●みがき粉や硬いたわし、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。
●プレートを水につけたまま放置しないでください。プレート表面が腐食し使用できなくなります。特にプレート裏面は塗装が施されておりませんので腐食しやすいです。充分に水分を拭き取り完全に乾燥させてから、保管してください。

ご使用上の注意

火災を防ぐために

●熱に弱いところでは使わないで！
（じゅうたん、畳、ビニールクロス等）
（カーテンなどの近く）

●電源はコンセントから！
●コードはていねいに！
（折り曲げたり、ひっぱらないで）

やけどを防ぐために

●やけどに注意！
なべ、加熱板等は、熱くなります。
※特にお子様にご注意ください。

シャブ鍋使用時は穴に指を入れないで下さい。熱くなっています。

しゃぶ鍋、鍋の使用後は大変熱くなっていますので、お湯の温度が充分に冷めるまで取り外しをしないで下さい。やけどの恐れがあります。

故障を防ぐために

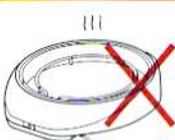
●本体に水をかけたり
まる洗いはしないで！

●取り扱いはていねいに！

●空焼きはしないで！
（但し予熱は除く）

●料理を入れたままにしないで！
こびりつきや、腐食の原因になりますので、きれいに取り除いてください。

そ　の　他

●プレートは直火にかけないで！
（しゃぶ鍋、鍋）

●プレートをはずして
通電しないで！
熱板が過熱し、故障の原因となります。
又、絶対他の鍋や容器をのせてご使用にならないでください。

●技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないで下さい。
発火の恐れ・異常動作

両手鍋、しゃぶ鍋

【ご使用前に】

●磨き粉等が残っている場合がありますので、ステンレス用クレンザー等で洗ってからご使用ください。
●本体などに張ってあるラベルなどをはがしてからご使用ください。

【ご使用後は】

●取っ手やツマミのネジがゆるんでガタツキが生じたらネジを締め付けてください。
●食器用洗剤かステンレス用クレンザーで汚れをよく洗い落としてください。
●水分をよく拭き取り乾燥させてください。
●鍋内面に白い斑点が出ることがありますが、これは水道水中に含まれているカルキ（塩素）が残留するためで、なんら問題はありませんのでそのままお使いください。硬めのナイロンタワシなどで洗っていただければ簡単に落とせます。
●こげつきなどを洗い落とす時は金属ヘラや金属タワシなど使用しないでください。キズがつきます。熱湯にしばらく浸してから、ステンレス用クレンザーなどで、こすり落としてください。
●金属タワシなど硬いもので洗うとキズがつきます。
●鉄やアルミなどの異なった金属製品に重ねないでください。サビます。

電気コード・電源プラグ

●乾いた布で拭いてください。

お願い シンナー、ベンジン、スプレー式クリーナー等で拭かないでください。変色・変形の原因になります。

●ご使用にならない時は、製品の汚れをよく取り、よく乾燥させ、高温・多湿を避け、直射日光の当たらない所に保管してください。お子様の手の届かない場所に保管してください。

保証とアフターサービス

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお客様ご相談係までご相談ください。

修理に関するお問合せ（お客様サービス係）
0256-64-3239
お電話承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時

保証書（一体）

●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されています。
●保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間
お買い上げの日から1年間

補修用性能部品の保有期間

●本製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
●補修用性能部品とは、その製品を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

■保証期間中

製品に保証書を添えてお買い上げの販売店までご持参ください。保証書／取扱説明書の記載内容により修理いたします。

■保証期間が過ぎているときは

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有償修理させていただきます。当社「お客様ご相談係」にご相談ください。